

## Gurita (*Octopus sp*) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan





Daftar isi

Prakata..... ii

1 Ruang lingkup .....1

2 Acuan normatif .....1

3 Istilah dan definisi.....1

4 Bahan .....1

5 Peralatan .....1

6 Teknik penanganan dan pengolahan .....2

7 Pengemasan.....3

8 Penyimpanan.....4





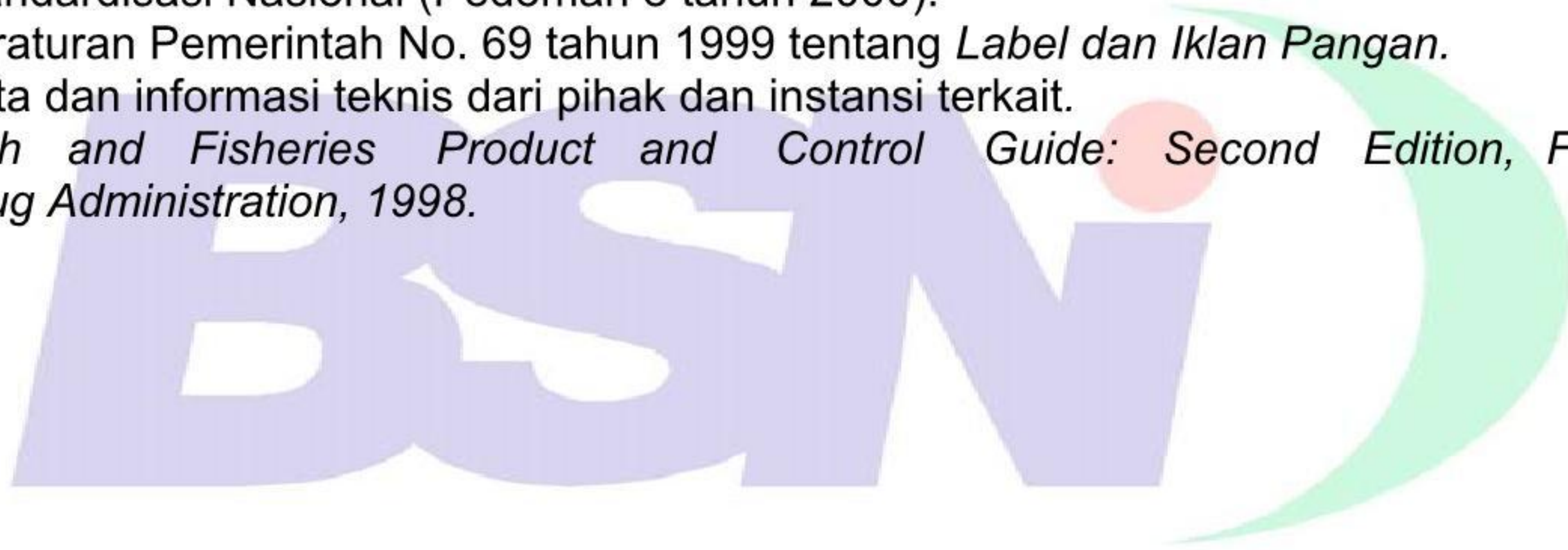
## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas gurita (*Octopus sp*) utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang *Standardisasi Nasional Indonesia*.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang *Badan Standardisasi Nasional*.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP 01/MEN/2000 tentang *Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan*.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan*.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998*.





## Gurita (*Octopus sp*) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: ruang lingkup, acuan, definisi, bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-6941.2-2002, *Gurita (Octopus sp) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

*Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.*

### 3 Istilah dan definisi

#### penanganan dan pengolahan gurita utuh beku

semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa gurita utuh beku

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku gurita utuh beku harus sesuai dengan SNI 01-6941.2-2002, *Gurita (Octopus sp) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum dan tidak boleh terkontaminasi selama penanganan atau penyimpanan.

### 5 Peralatan

#### 5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan gurita utuh beku adalah sebagai berikut:

- timbangan,
- pisau,
- keranjang plastik,
- gunting,
- meja penyiangan dan sortasi,
- trays plastik,



- pan pembeku,
- alat pembeku, dan
- alat lainnya.

## 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan gurita utuh beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih.

## 6 Teknik penanganan dan pengolahan

### 6.1 Penerimaan

- Potensi *hazard* : mutu bahan baku kurang baik, jenis dan ukuran tidak sesuai, kontaminasi bakteri pathogen dan parasit serta dekomposisi.
- Tujuan : untuk memperoleh mutu, jenis dan ukuran yang tepat sesuai dengan persyaratan serta mencegah kontaminasi bakteri pathogen dan parasit serta dekomposisi.
- Petunjuk : bahan baku diterima di unit pengolahan harus ditangani secara cermat,, bersih dengan suhu maksimum 5<sup>0</sup>C dan selanjutnya disortir menurut mutu dan ukuran.

### 6.2 Penyiangan

- Potensi *hazard* : bebas mata dan gigi, isi perut, dan cairan hitam (sumi).
- Tujuan : untuk mendapatkan bahan baku gurita yang bebas mata, gigi, isi perut dan cairan hitam (sumi).
- Petunjuk : penyiangan dilakukan dengan cara membuang mata, gigi, isi perut dan cairan hitam dengan cepat, hati-hati dan mempertahankan rantai dingin.

### 6.3 Pencucian

- Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri, kotoran yang menempel.
- Tujuan : untuk memperoleh gurita yang bersih, bebas dari lendir dan benda asing.
- Petunjuk : pencucian dilakukan dengan mencelupkan gurita pada wadah yang berisi air dingin dengan suhu maksimum 5<sup>0</sup>C.

### 6.4 Perendaman dan pembentukan

- Potensi *hazard* : kekenyalan produk dan bentuk tidak sesuai.
- Tujuan : untuk membentuk kekenyalan dan bentuk sesuai yang didinginkan.
- Petunjuk : gurita direndam selama 45 menit dalam air garam dengan konsentrasi 3%-8%.

### 6.5 Sortasi

- Potensi *hazard* : ukuran tidak sesuai dan kerusakan fisik.
- Tujuan : untuk memperoleh gurita dengan ukuran yang sesuai dan utuh (bebas kerusakan fisik).
- Petunjuk : gurita yang sudah bersih lalu disortir menurut ukuran dan cacat fisik.



## 6.6 Pencelupan dalam larutan chlor

- Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri dan dekomposisi.  
 Tujuan : untuk memperoleh gurita bebas dari kontaminasi bakteri dan dekomposisi.  
 Petunjuk : gurita dicuci dengan cara perendaman dalam larutan khlor 5 ppm dengan suhu 5°C maksimum 5 detik.

## 6.7 Pembungkusan

- Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri dan dehidrasi.  
 Tujuan : untuk menghindarkan produk dari kontaminasi bakteri dan oksidasi.  
 Petunjuk : gurita yang sudah bersih dibungkus dengan kantong plastik yang bersih seperti bola, proses berlangsung pada suhu maksimum 5°C.

## 6.8 Penyusunan dalam pan

- Potensi *hazard* : dekomposisi.  
 Tujuan : untuk mendapatkan produk yang terhindar dari dekomposisi.  
 Petunjuk : gurita yang telah dibungkus disusun berjajar dan rapi dalam pan pembeku, proses dilakukan dengan cepat dan saniter dengan mempertahankan suhu maksimum 5°C.

## 6.9 Pembekuan

- Potensi *hazard* : dekomposisi.  
 Tujuan : untuk membekukan produk maksimum suhu pusat -18°C dengan cepat.  
 Petunjuk : gurita yang sudah tersusun dalam pan dibekukan dengan pembekuan cepat sampai suhu pusat gurita mencapai suhu pusat maksimum -18°C dalam waktu maksimum 8 jam.

## 6.10 Pengepakan

- Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri pathogen dan kesalahan label.  
 Tujuan : untuk mendapatkan produk bebas dari kontaminasi bakteri dan produk sesuai label.  
 Petunjuk : gurita yang sudah beku dikemas dalam kotak karton yang berlapis lilin dan bersih dari kontaminasi mikroba serta filth.



## 7 Pengemasan

### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk gurita utuh beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk gurita utuh beku.

### 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

### 7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap produk gurita utuh beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta memberii keterangan untuk:

- jenis produk,
- berat bersih produk,
- bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana produk ini berasal,
- tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan, dan
- hal lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

## 8 Penyimpanan

Penyimpanan gurita utuh beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimum  $-25^{\circ}\text{C}$  dan fluktuasi suhu  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  dan menjamin suhu pusat gurita utuh mentah beku maksimum  $-18^{\circ}\text{C}$ . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)